

Пароконвектомат Apache AP5.23M

Основные характеристики

Подключение	380 В, 220 В
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастроемкости	GN 2/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	от 60 до 265 °С
Мощность	5.4 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	715 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	55 кг
Вес (с упаковкой)	64 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Пароконвектомат [Apache AP5.23M](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой.

Камера легко чистится благодаря закругленным углам.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI304, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 гастроемкости GN 2/3 глубиной 20 мм.

Особенности:

Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)

Функция регулировки влажности

Термостат

Таймер от 0 до 120 минут

Пароувлажнение

Подсветка внутренней камеры

Термощуп

Режим конвекции

Система автоматической очистки камеры

Стандарт-Europan

Дополнительные характеристики:

Количество скоростей вентилятора: 2

Габариты в упаковке: 800x915x800 мм

** Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*